



Original Bavarian
base and speciality malts
since 1856

Za informacije i upite obratite se, molimo, na:

Odjel pivo i vino

hrvoje.august@ireks-aroma.hr

+385 91 30 40 103

vedran.plichta@ireks-aroma.hr

+385 91 60 40 172

Logistika prodaje

matija.pucko@ireks-aroma.hr

+385 91 60 40 168

marko.balog@ireks-aroma.hr

+385 91 60 40 127

IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-187
malz@ireks.de
www.ireks-malz.de



Originalni bavarski
bazni i specijalni sladovi od 1856




IREKS



Sadržaj

	Stranica	Naziv	EBC	Boja sladovine
BAZNI SLADOVI	04	IREKS Pilsner Malt	3 - 4	1.6 - 2.0
	05	IREKS Pale Ale Malt	5 - 7	2.3 - 3.1
	06	IREKS Vienna Malt	8 - 10	3.5 - 4.2
	07	IREKS Munich Malt	18 - 22	7 - 9
	08	IREKS Pilsner Malt Winter	3 - 4	1.6 - 2.0
SPECIJALNI SLADOVI	09	IREKS Mela Red Alder	40 - 50	15 - 20
	10	IREKS Mela Beech	80 - 90	30 - 35
	11	IREKS Aroma Malt	260 - 300	100 - 115
	12	IREKS Crystal Maple	3 - 4	1.6 - 2.0
	13	IREKS Crystal Birch	10 - 15	4 - 6
	14	IREKS Crystal Oak	25 - 35	10 - 15
	15	IREKS Crystal Mahogany	55 - 65	20 - 25
	16	IREKS Crystal Rosewood	110 - 130	40 - 50
	17	IREKS Crystal Teak	140 - 160	50 - 60
	18	IREKS Crystal Ebony	380 - 420	140 - 160
	19	IREKS Chocolate Malt	800 - 1000	300 - 380
	20	IREKS Black Malt	1300 - 1500	490 - 570
	21	IREKS Sour Malt	2 - 5	1.2 - 2.3
22	IREKS Spitz Malt	2 - 4	1.2 - 2.0	
23	IREKS Smoked Malt	3 - 8	1.6 - 3.5	
PŠENIČNI SLADOVI	24	IREKS Wheat Malt light	3 - 5	1.6 - 2.3
	25	IREKS Wheat Malt dark	14 - 18	6 - 7
	26	IREKS Wheat Malt black	1600 - 1800	600 - 680



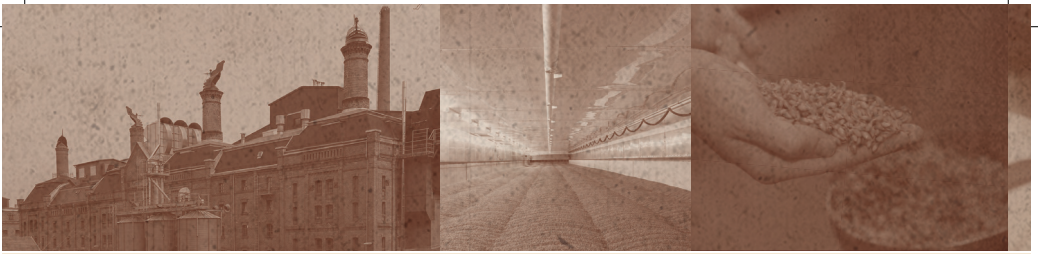


Kontinuitet misli i djela, konkurentnost u svim područjima i partnerstvo u radu glavni su nositelji našeg svakodnevnog poslovanja u IREKSU.

Na taj način se od 1856. godine u IREKSU proizvodi vrlo kvalitetni pivarski slad za mnogobrojne pivovare diljem svijeta. Otada se mnogo toga promijenilo. No, međutim, do danas je ostao cilj osigurati našim kupcima prvoklasne sladove od najboljih žitarica. Vodeći pivari iz cijelog svijeta, proizvođači svjetski poznatih brendova i kreativni zanatski pivari odabrali su IREKSOV slad.

Ako je hmelj duša piva, onda je slad tijelo. Svojom širokom i individualiziranom paletom baznog i specijalnog slada vodimo brigu o tome da se hmelj i slad pod vodstvom vještih majstora pivara spoje u savršenoj fuziji u kreativnom i jedinstvenom pivu.





IREKS Pilsner Malt

EBC	3 - 4
Boja sladovine (Lovibond)	1,6 - 2,0
Vrsta piva	sve vrste piva, osobito: plzensko

% osušenog slada ≤ 100



Bazni slad. Ovaj svijetli IREKSOV pivarski slad je prikladan za proizvodnju svijetlih piva te, osim toga, tvori bazu za većinu vrsta piva. Karakterizira ga svijetla boja u kombinaciji s visokim udjelom enzima i visokim sadržajem ekstrakata.





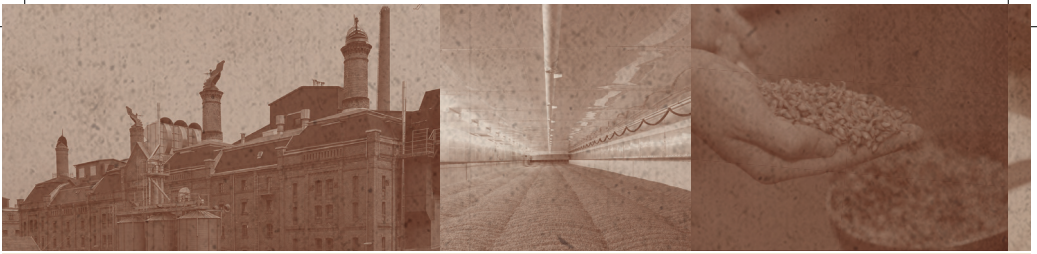
IREKS Pale Ale Malt

EBC	5 - 7
Boja sladovine (Lovibond)	2,3 - 3,1
Vrsta piva	sve vrste piva, osobito: ale, kölsch, plzensko
% osušenog slada	≤ 100



Bazni slad. Zbog svoje nešto jače boje u usporedbi s plzenskim sladom ovaj IREKSOV pivarski slad pivu daje zlatniju nijansu koju nalazimo u eksponentima anglosaksonskog piva.





IREKS Vienna Malt

EBC	8 - 10
Boja sladovine (Lovibond)	3,5 - 4,2
Vrsta piva	izvozno, ožujsko, ale, porter

% osušenog slada ≤ 100



Bazni slad. Ovaj pivarski slad ne samo da pojačava zlatnu boju piva, već i bogatstvo njegovog okusa. Zbog toga je vrlo prikladan za izvozna i ožujška piva.





IREKS Munich Malt

EBC 18 - 22

Boja sladovine
(Lovibond) 7 - 9

Vrsta piva tamno, blagdansko,
jako, crno

% osušenog slada ≤ 100



Bazni slad. Drevni oblik slada. Tamni slad, koji je sušen u sušari, aromatiziran te s izuzetnom sposobnošću modifikacije, udovoljava zahtjevima tamnog piva, ali je i prikladan kao aditiv za mijenjanje boje piva te profila arome svijetlih piva.





IREKS Pilsner Malt Winter

EBC	3 - 4
Boja sladovine (Lovibond)	1,6 - 2,0
Vrsta piva	sve vrste piva
% osušenog slada	≤ 100



Bazni slad. Ovaj svijetli IREKSOV pivarski slad proizveden je od najboljeg dvorednog zimskog pivarskog ječma. Prikladan je za proizvodnju svijetlih piva te, osim toga, tvori bazu za većinu vrsta piva. Karakterizira ga svijetla boja u kombinaciji s visokim udjelom enzima i visokim sadržajem ekstrakata.





IREKS Mela Red Alder

EBC	40 - 50
Boja sladovine (Lovibond)	15 - 20
Vrsta piva	tamno, blagdansko, jako, crveno, craft
% osušenog slada	10 - 50



Zbog pirjanja kao posebnog postupka formiraju se uglavnom mnoge niskomolekularne supstance u ovom IREKSOVOM sladu sušenom u sušari koje se pretvaraju u jako aromatične i obojene supstance tijekom naknadnog sušenja u sušari. Zbog toga je ovaj slad posebice prikladan za pojačavanje jake arome slada te istovremeno postizanje crvenih nijansi koje nastaju uslijed stvaranja melanoidina.





IREKS Mela Beech

EBC	80 - 90
-----	---------

Boja sladovine (Lovibond)	30 - 35
------------------------------	---------

Vrsta piva	tamno, blagdansko, jako, crveno, craft
------------	---

% osušenog slada	5 - 20
------------------	--------



Zbog pirjanja kao posebnog postupka formiraju se uglavnom mnoge niskomolekularne supstance u ovom IREKSOVOM sladu sušenom u sušari koje se pretvaraju u jako aromatične i obojene supstance tijekom naknadnog sušenja u sušari. Zbog toga je ovaj slad posebice prikladan za pojačavanje jake arome slada te istovremeno postizanje smeđih nijansi koje nastaju uslijed stvaranja melanoidina.





IREKS Aroma Malt

EBC	260 - 300
Boja sladovine (Lovibond)	100 - 115
Vrsta piva	tamno, blagdansko, jako, craft
% osušenog slada	3 - 20



Kruna IREKSOVIH specijalnih sladova. Potpuno tamna boja i bogata aroma ovaj slad čine apsolutno najsjajnijim sladom među specijalnim sladovima. Proizveden kao slad sušen u sušari, a ne kao prženi slad, ovaj specijalitet iz društva IREKS je prikladan za pojačavanje arome slada i boje tamnog piva, a da pritom u pivo ne uvodi okus prženja koji bi pivo možda mogao svrstati u „grubo“ pivo. Osim toga, pivu daje profil oštrog okusa, koji se većinom postiže korištenjem metode vrenja koja zahtijeva veliki utrošak vremena i angažman.





IREKS Crystal Maple

EBC	3 - 4
Boja sladovine (Lovibond)	1,6 - 2,0
Vrsta piva	plzensko, lager, svijetlo

% osušenog slada 3 - 10



Najsvijetliji od IREKSOVIH kristalnih sladova služi za povećanje stabilnosti pjene i za pojačavanje bogatstva okusa vrlo svijetlih piva, a da pritom ne utječe na boju piva.

Zašeceran, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Crystal Birch

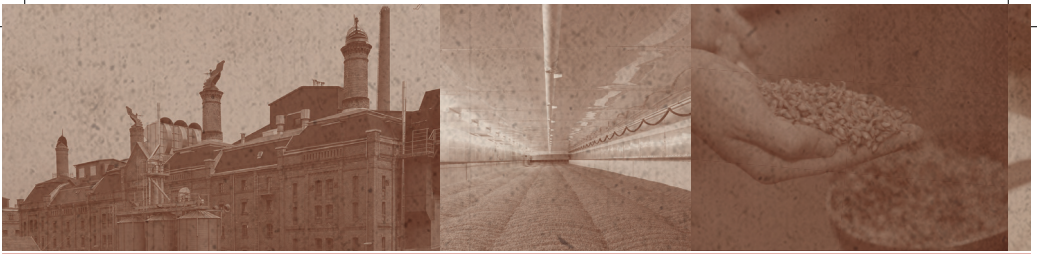
EBC	10 - 15
Boja sladovine (Lovibond)	4 - 6
Vrsta piva	plzensko, lager, izvozno, kölsch, ale
% osušenog slada	5 - 30



Ako je potrebna umjerena varijacija boje piva s istovremenim povećanjem bogatog okusa i stabilnosti pjene, onda se svakako preporučuje IREKSOV kristalni slad.

Zašeceran, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Crystal Oak

EBC 25 - 35

Boja sladovine
(Lovibond) 10 - 15

Vrsta piva svijetlo, izvozno, blagdansko,
ožujsko

% osušenog slada 5 - 30



Ovaj IREKSOV kristalni slad ne služi samo za nježne smeđe nijanse i poboljšanje stabilnosti pjene, već istovremeno uvodi nježne tragove karamele

Zašećeren, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Crystal Mahogany

EBC	55 - 65
Boja sladovine (Lovibond)	20 - 25
Vrsta piva	ale, stout, blagdansko, amber, crveno
% osušenog slada	5 - 25



IREKSOV kristalni slad koji osim ugodnih tragova karamele uvodi i komponente crvenkaste boje.

Zašećeren, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Crystal Rosewood

EBC	110 - 130
-----	-----------

Boja sladovine (Lovibond)	40 - 50
------------------------------	---------

Vrsta piva	stout, blagdansko, izvozno, tamno, crno, porter
------------	--

% osušenog slada	≤ 15
------------------	------



Ovim IREKSOVIM kristalnim sladom može se s jedne strane mijenjati boja piva, a s druge strane povećati stabilnost pjene i bogatstvo okusa. Istovremeno se pojačavaju arome jake karamele i nježne arome prženja.

Zašećeren, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Crystal Teak

EBC	140 - 160
Boja sladovine (Lovibond)	50 - 60
Vrsta piva	stout, blagdansko, izvozno, tamno, crno, porter
% osušenog slada	≤ 15



Ovim IREKSOVIM kristalnim sladom može se s jedne strane mijenjati boja piva, a s druge strane povećati stabilnost pjene i bogatstvo okusa. Istovremeno se pojačavaju arome jake karamele i nježne arome prženja.

Zašećeren, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Crystal Ebony

EBC	380 - 420
Boja sladovine (Lovibond)	140 - 160
Vrsta piva	tamno, jako, stout, porter, crno

% osušenog slada ≤ 10



Ovaj izuzetno tamni IREKSOV kristalni slad se također može koristiti u malim količinama u mnoštvu svijetlih piva kako bi se mijenjala boja bez značajnog utjecaja na okus. Osim toga, mogu se pojačavati nijansa boje, bogati okus i stabilnost pjene tamnog piva.

Zašećeren, karameliziran i pržen u bubnju za prženje.





IREKS Chocolate Malt

EBC	800 - 1000
Boja sladovine (Lovibond)	300 - 380
Vrsta piva	crno, porter, stout, craft
% osušenog slada	≤ 5



Ovaj IREKSOV prženi ječmeni slad pivu daje ne samo intenzivniju nijansu boje, već i okus koji podsjeća na tamnu čokoladu ili kavu.





IREKS Black Malt

EBC	1300 - 1500
-----	-------------

Boja sladovine (Lovibond)	490 - 570
------------------------------	-----------

Vrsta piva	crno, porter, stout, craft
------------	-------------------------------

% osušenog slada	≤ 5
------------------	-----



Ovaj izuzetno tamno prženi IREKSOV slad služi za pojačavanje boje i postizanje jasnog okusa prženja, koji se također može izbjeći izuzetno kasnim dodavanjem tijekom miješanja.





IREKS Sour Malt

EBC	2 - 5
Boja sladovine (Lovibond)	1,2 - 2,3
Vrsta piva	sve vrste piva

% osušenog slada ≤ 5



IREKSOV kiseli slad sadrži do 4,5% prirodne mliječne kiseline. Zbog toga je izuzetno prikladan za reguliranje pH vrijednosti kaše. To poboljšava enzimске aktivnosti i stoga povećava prinos pivovare.





IREKS Spitz Malt

EBC	2 - 4
Boja sladovine (Lovibond)	1,2 - 2,0
Vrsta piva	sve vrste piva

% osušenog slada ≤ 10



Spitz malt (nisko sladovani slad) je dobio ime po korjenčićima koji slabo izbijaju zbog smanjenog postupka klijanja. Zbog niske modifikacije prikladan je kao zamjena za vrlo modificirane sladove te općenito za poboljšanje stabilnosti pjene.



IREKS Smoked Malt

EBC 3 - 8

Boja sladovine
(Lovibond) 1,6 - 3,5

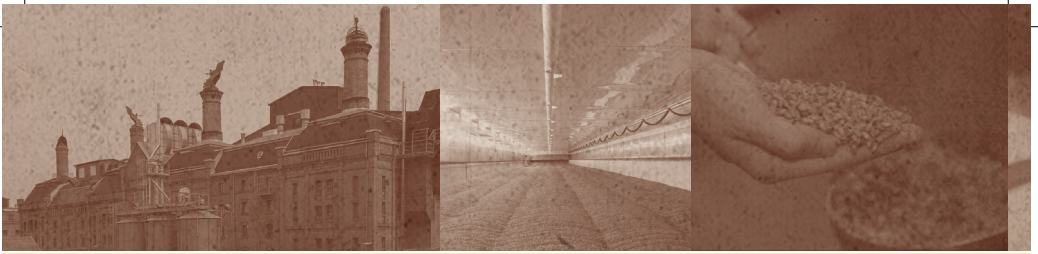
Vrsta piva dimljeno pivo

% osušenog slada ≤ 100



Za postizanje karakterističnog okusa sličnog sušenoj slanini.





IREKS Wheat Malt light

EBC 3 - 5

Boja sladovine
(Lovibond) 1,6 - 2,3

Vrsta piva pšenično, ale, stout,
porter, kölsch, zrelo, pivo od
više vrsta žitarica

% osušenog slada ≤ 80



IREKSOV svijetli pšenični slad odlikuje se vrlo visokim sadržajem ekstrakata te gotovo da ne utječe na boju piva. Prikladan je kao baza za pšenično pivo te kao komponenta za vrhunski fermentirano pivo kao što su ale, kölsch, zrelo pivo i pivo od više vrsta žitarica.





IREKS Wheat Malt dark

EBC 14 - 18

Boja sladovine
(Lovibond) 6 - 7

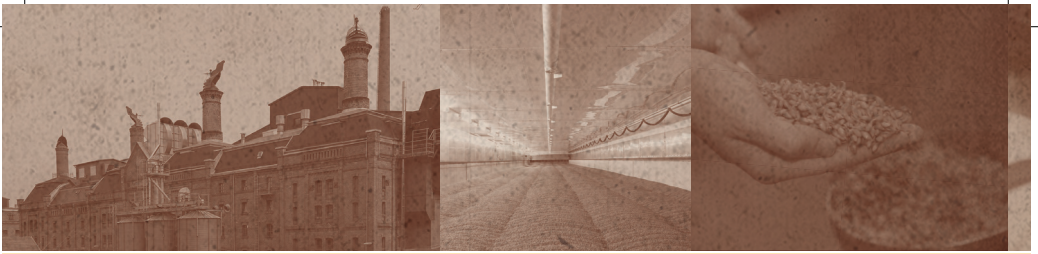
Vrsta piva pšenično, ale, stout,
porter, kölsch, zrelo,
pivo od više vrsta žitarica

% osušenog slada 10 - 50



IREKSOV tamni pšenični slad služi za intenziviranje smeđih nijansi i aroma slada u pšeničnom pivu i drugom vrhunski fermentiranom specijalnom pivu.





IREKS Wheat Malt black

EBC	1600 - 1800
-----	-------------

Boja sladovine (Lovibond)	600 - 680
------------------------------	-----------

Vrsta piva	pšenično, ale, stout, porter, kölsch, zrelo, pivo od više vrsta žitarica
------------	--

% osušenog slada	≤ 5
------------------	-----



Izuzetno tamno prženi IREKSOV crni pšenični slad daje pivu posebnosti kao što su intenzivna crna boja i jaka, ali istovremeno bogata aroma prženja. Zbog klasova koji nisu prisutni u pšenici posebnost ovog slada je manjak gorčine u okusu.





IREKS

To je jednostavno slad!

